

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1840

Erklärung einiger in der Kochkunst gebräuchlichen, nicht allgemein bekannten Wörter und Redensarten, die zum Theil in diesem Buche, zum Theil in andern Kochbüchern vorkommen.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

Erklärung

einiger in der Kochkunst gebräuchlichen, nicht allgemein bekannten Wörter und Redensarten, die zum Theil in diesem Buche, zum Theil in andern Kochbüchern vorkommen.

Abgeriebene Butter pflegt man zu nennen, wenn man die gesalzene Butter recht auswäscht, dann in einen Hafen oder eine Schüssel nimmt, und auf heiße Asche setzt, bis sie so weich ist, daß man sie wie einen Brei rühren kann, welche Butter jedoch nur zu gesalzenen Speisen gebraucht wird. Die ausgesotene Butter kann auch abgerieben, und zu ausgezogenen Speisen und Backwerk gebraucht werden.

Abschäumen, Abläutern, Abklären heißt, wenn man den unreinen Schaum von gekochtem Fleisch, Brühen, Säften, Zucker, Honig mit einem Schaum- oder gewöhnlichen Koch- oder Eßlöffel abnimmt, oder durch Durchschläge, Seiber, Haarsieb ic. allen Schaum oder Unreinigkeit abläßt, oder vermitteltst Zuckers, Honigs, Sonne oder bloßes Stehen das Trübe sich setzen läßt.

Abschwizen und Schmooren heißt, wenn man grüne Erbsen, kleine geschnitzelte Bohnen oder andere Gartengewächse, Fleisch, Geflügel mit einem Stück Butter auf Kohlen setzt, die Kastrol, Rachel oder den Topf wohl zudeckt, und solches in seinem eigenen Saft auf gelinden Kohlen dämpfen, schmooren oder abschwizen läßt.

Blanschiren. Mit diesem Ausdrucke bezeichnet man die Fleischspeisen, welche schnell mit einer weißen Sauce gekocht werden, um dem Fleisch ein schöneres Ansehen zu geben. — Das hiebei zu beobachtende Verfahren ist S. 545 angegeben.

Braise, à la Braise (Bräs, a la Bräs) heißen auf besondere Art gedämpfte Speisen, die folgender Gestalt zubereitet werden: Hühner, Kapannen, Tauben, auch Stückchen Kalbfleisch aus der Keule (vom Schlegel)

werden in heißem Wasser etwas blanschirt, in kaltem Wasser abgewaschen, auch wohl gespickt. Das Geflügel bleibt ganz, und wird schön dressirt. Nun nimmt man in eine Kastrol oder einen runden Hasen, der einen passenden Deckel haben muß, auf den Boden Speckscheiben oder Niersfett, ein paar Lorbeerblätter, Thymian, ein paar geschnittene Zwiebeln und ein wenig Salz dazu, legt das Geflügel oder Fleisch darauf, belegt es wieder mit Speck, wiederholt es auch mit den übrigen Dingen, welche untenhin gethan worden sind, setzt den Deckel darauf, klebt ihn neben herum mit Zaig oder Papier fest zu, daß kein Dampf heraus kann, setzt das Geschirr auf heiße Asche, und thut auf den Deckel mäßig glühende Kohlen, daß es unten und oben hinlängliche Hitze hat. Der Topf kann auch in einen Backofen gestellt werden. Wenn es nun so einige Zeit gedämpft hat, nimmt man Zwiebeln und Kräuter heraus, und bedient sich der daraus gekochten Feuchtigkeit statt der Brühe, die man nun mit etwas Wein, Muskatblüthe, ein wenig Gewürznelken und Zitronenschalen verstärkt, und, wenn sie etwas zu dünn seyn sollte, ein wenig braun gerbstetes Mehl dazu thut. Auf diese Art gekochte Speisen werden viel mürber und weicher, als welche man auf gewöhnliche Art weich kochen läßt.

Carbonade (Carbonad), Côtelettes (Cotelett's), heißt das auf dem Rost oder in zerlassener Butter gebratene saftige Fleisch, mehrentheils von Rippen. — Die Rippen werden einzeln geschnitten, am Ende des Knochens oder Weins lang abgeschabt, dünn geklopft, mit zuvor mit Salz, Pfeffer oder Ingwer und fein gehackter Petersilie vermengten Semmel- oder Weckbrosamen (Krummen) bestreut, in zerlassener Butter umgekehrt, und auf dem Rost saftig gebraten, oder in ein breites Geschirr in zerlassene Butter gelegt, und langsam gebraten.

Casserole oder Kastrol ist eine kupferne oder messingene Pfanne oder Topf ohne Füße, worin Butter-Saucen, Ragouts n. s. w. zubereitet werden. Nur darf man keine Butter oder kein Schmalz darin heiß machen, auch kein Mehl darin braun rösten, weil sonst die Verjinnung abschmelzt. Noch viel weniger darf man etwas kalt darin werden lassen. Die Speise bekommt

dadurch einen unangenehmen Geschmack, und ist höchst ungesund.

In großen Küchen ist dieses Geschirr sehr bequem, weil Alles schnell darin kocht; man hat auch meist passende Deckel darauf.

Coulis (Kulli) ist eine durchgeseigte Kraftbrühe von Kalbfleisch, Hühnern, Krebsen, Gartenfrüchten, wie auch Wurzeln und dergleichen.

Dämpfen heißt: die Speise in einer Kastrol oder einem andern fest zugedeckten irdenen Geschirr über Kohlen oder in heiße Asche setzen, damit die ausdünstenden Tropfen wieder abfallen, und sich wieder in die Speise mit einkochen. Je langsamer die Speisen auf diese Art gedämpft werden, desto besser schmecken sie. — Die eisernen Deckel geben den Speisen gerne einen übeln Geschmack, und taugen nur für den Fall, wo Kohlen oder heiße Asche darauf kommen, damit es kein Wasser zieht.

Dressiren heißt: Geflügel mittelst hölzerner Spießchen oder einer dazu gehdrigen Nadel, womit man Bindfaden durchziehen kann, auf eine hübsch in die Augen fallende Art aufzwecken.

Bei jungen Hühnern wird das Brustbein ausgebrochen, und bei Kapannen die Brust mit einem breiten Holz eingeklopft, damit aber die Haut nicht aufspringt, legt man ein leinenes Tuch darauf. Einem welschen Hahn oder einer welschen Henne wird gleich nach dem Stechen mit einem Holz die Brust eingeschlagen, derselbe hierauf sogleich warm gerupft, und Hals und Kopf in siedendem Wasser gebrüht. — Um dem Geflügel ein besseres Ansehen zu geben, wird, statt daß gewöhnlich ein Einschnitt in der Mitte herunter gemacht wird, dasselbe hart am Schlegel angeschnitten. Wenn nun das Geflügel dressirt oder aufgezwackt ist, sieht man keine Oeffnung, und es nimmt sich viel besser auf der Tafel aus. Man thut dieß vorzüglich bei welschen Hähnen und andern kostbarem Geflügel.

Svikassiren heißt: Fleisch, junge Hühner, Tauben, Kapannen, Fische in zerlassener Butter hellgelb anlaufen lassen, alsdann thut man Fleischbrühe, Salz, Gewürznelken, Zwiebeln, 1 bis 2 Lorbeerblätter, Zitronen, Muskatblüthe, oder statt des Gewürzes gute feine Kräuter dazu, und läßt es zusammen kochen. Wenn

das Fleischwerk fertig ist, wird diese Brühe durchgetrieben, mit Eigelb abgezogen, und säumig oder dicklich unter beständigem Rühren gemacht.

Garniren oder Garnirung heißt: wenn das Zubereitete in der Küche angerichtet ist, die Speise oder den Rand der Schüssel mit etwas auf eine zierliche Art belegen, z. B. mit Zitronenscheiben oder klein geschnittenen Zitronenschalen, grüner oder gebackener Petersilie, grünen Lorbeerblättern, Blumwerk; bei Kuchen und Torten aber mit Streuzucker (Draschee), allerlei Arten Bbgen, trocknen Früchten, Devisen, Pistazien, gefärbten Mandeln, den sogenannten Mandelspanen u. s. w.

Grillirt heißen auf dem Rost saftig gebratene Ueberbleibsel von welschen Hühnern, Gänsen, Kapannen, Halbs-, Schweins- oder Hammelsbraten u. s. w. oder frisch zubereitete Fleischspeisen. Die Stückchen von gebratenem Fleisch werden mit Salz, Pfeffer, Ingwer bestreut, mit zerlassener Butter besprengt, und saftig gebraten. Das rohe Fleisch dagegen, es mögen Rippen oder von dem Schlegel (Keule) seyn, klopft man mürbe, streut die Stückchen, wenn sie zuvor in zerlassener Butter umgekehrt worden sind, mit untereinander gemischtem Semmel-Mehl, Salz und Pfeffer, und bratet sie dann auf dem Roste langsam.

Jus ist entweder eine Brühe überhaupt, oder insbesondere die Quintessenz, die aus gedämpftem Rindfleisch, Hühnern u. s. w. bereitet wird.

Roch werden Fastenspeisen genannt, die ehemals in irdenen (mit Kupferdeckeln) bedeckten Töpfen auf glühender Asche und oben aufgelegten Kohlen gebacken wurden. Jetzt bedient man sich der Tortenpfannen oder blecherner runder, oder sonst faconirter Formen dazu, die man in Back- oder Bratöfen setzt. Auch eines guten Porzellans darf man sich in den Öfen oder in der Tortenpfanne dazu bedienen, nur das weiße Fayence taugt nichts. Ehe jedoch das Porzellan-Geschir in die Tortenpfanne gesetzt wird, thut man etwas Salz unten hin.

Krummen oder Brosamen ist gleichbedeutend.

Marmelade ist eine von allerhand Baumfrüchten mit Zucker, Gewürz, Zitronenschalen, nebst Saft, etwas

Wein oder Wasser dick eingefochte Masse, welche durchgetrieben wird, und so dick wie ein Kindsbrei seyn muß.

Passiren heißt eine Sauce oder Brühe durchtreiben, es sey durch ein Sieb oder einen Seiher.

Querl oder **Spriegel** ist ein langes, ziemlich dünn von Holz geschnitztes, unten mit länglichen Zapfen versehenes Werkzeug, womit man Saucen, Rahm u. s. w. querlt oder spriegelt, und fließende Sachen unter einander mischt.

Tiegel, **Kustippen**, **Stollfachel** ist ein irdenes Geschir mit 3 Füßen, worin man Gemüse, Ragouts, Cotelettes (Rippen), gedämpftes Fleisch, Fische u. s. w. zubereiten, und das man statt der Kastrol gebrauchen kann.

Speisezettel.

Für 4 Personen.

- 1) Grüne Nudelsuppe.
- 2) Ochsenfleisch mit 2 Beilagen.
- 3) Sommerkohl mit Hammels-Rippen oder Cotelettes.
- 4) Gerührte Pastete von Brieslein (Kalbsmilchen).
- 5) Eine Ente gebraten, oder 2 junge Hühner nebst Salat.
- 6) Eine aufgezugene Mehlspeise.

Zum Desert (Nachtisch).

Erwas Gebackenes in die Mitte.

4 kleine Teller, welche in Butter, Käse und Obst bestehen können.

Für 8 Personen.

Erste Tracht.

- 1) Suppe von Kalbshirn.
- 2) Ochsenfleisch mit 3 kalten Zulagen, zur 4ten eine Sauce.
- 3) Ein Spinat-Boudin (Pudding) mit kleinen Würstchen garnirt.

Hier wird die Suppe ausgehoben, und

- 4) Eine Pastete von Buttermay, mit Hühnern gefüllt, eingesetzt.